

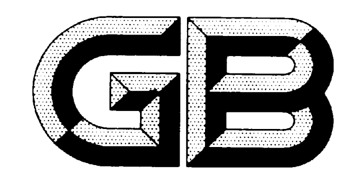
EDICT OF GOVERNMENT

GB WTO 2349 (2011) (Chinese): National food safety standards: Food additives Anisaldehyde



BLANK PAGE





中华人民共和国国家标准

GB ××××—××××

食品安全国家标准
食品添加剂　大茴香醛

(征求意见稿)

2011-××-××发布　　2011-××-××实施

中华人民共和国卫生部　发布

食品安全国家标准

食品添加剂　大茴香醛

1　范围

本标准适用于由对羟基苯甲醛或茴脑为原料制得的食品添加剂大茴香醛。

2　化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

2.1　化学名称

对-甲氧基苯甲醛

2.2　分子式

$C_8H_8O_2$

2.3　结构式

2.4　相对分子质量

136.15(按 2007 年国际相对原子质量)

3　技术要求

3.1　感官要求：应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项　　目	要　　求	检验方法
色泽	无色至浅黄色	将试样置于比色管内，用目测法观察。
组织状态	液体	
香气	强烈的甜香、花香	GB/T 14454.2

3.2　理化指标：应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项　　目		指　　标	检验方法
含量(GC，面积归一化法)/%	≥	97.0	附录 A
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤	6.0	GB/T 14455.5
折光指数(20℃)		1.568～1.574	GB/T 14454.4
相对密度(25℃/25℃)		1.115～1.123	GB/T 11540

附 录 A

含量的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪：按GB/T 11538—2006中第5章的规定。
A.1.2 柱：毛细管柱。
A.1.3 检测器：氢火焰离子化检测器。

A.2 测定方法

面积归一化法：按GB/T 11538—2006中10.4测定含量。

A.3 重复性及结果表示

按GB/T 11538—2006中11.4规定进行，应符合要求。

食品添加剂大茴香醛典型气相色谱图(面积归一化法)参见附录B。

附　录　B

食品添加剂大茴香醛典型气相色谱图
（面积归一化法）

B.1　食品添加剂大茴香醛典型气相色谱图：见图B.1。

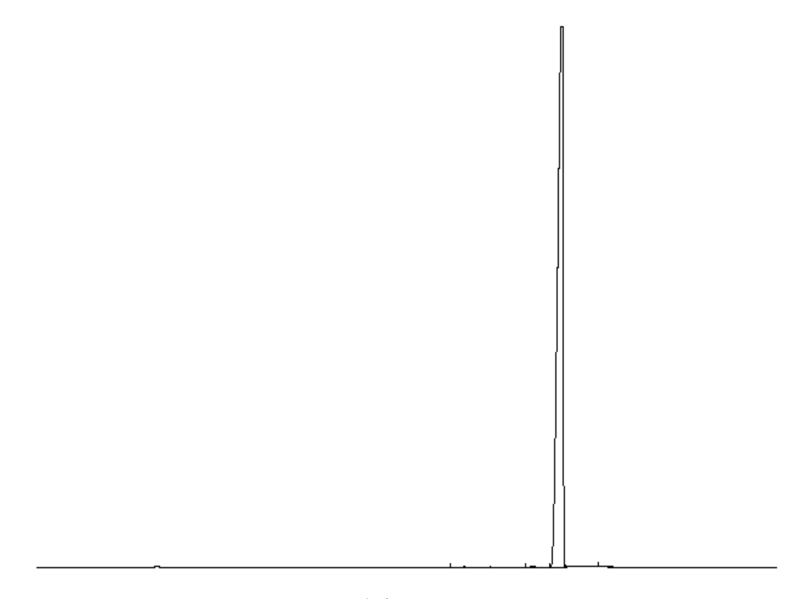


图 B.1

B.2　操作条件

B.2.1　柱：毛细管柱，长30m，内径0.32mm。

B.2.2　固定相：HP-5(5％苯基取代硅氧烷)。

B.2.3　膜厚：0.25μm。

B.2.4　色谱炉温度：200℃恒温。

B.2.5　进样口温度：250℃。

B.2.6　检测器温度：250℃。

B.2.7　检测器：氢火焰离子化检测器。

B.2.8　载气：氮气。

B.2.9　载气流速：约30mL/min。

B.2.10　进样量：0.2μL。

B.2.11　分流比：1/75。

————————————